



Biohof Bakenhus

Der Biohof Bakenhus befindet sich idyllisch gelegen im Naturpark Wildeshauser Geest. Hier werden bereits seit 1987 Rinder artgemäß gehalten. Im Herbst 2000 wurde zur Steigerung sowie Verbesserung der Vermarktung die Bakenhus Biofleisch GmbH gegründet. Die 400 m² große Bioland-Fleischerei befindet sich auf dem Gelände des Biohofes Bakenhus und hat ihren Sitz in Großenkneten. Hier wird das Fleisch des Biohofes und auch anderer Bio-Landwirte aus der Region verarbeitet und vermarktet. Alle Produkte werden auf dem Betriebsgelände nach den

strengen Richtlinien der Bio-Verbände und in handwerklicher Tradition hergestellt. Traditionelle Rezepturen und moderne Verarbeitungstechnik garantieren den hohen Qualitätsstandard der Bioland Produkte. Die Verarbeitung von Rind-, Schwein-, Lammfleisch und Geflügel sowie die Endkontrolle aller Erzeugnisse geschieht auf dem NATURLAND-zertifizierten Biohof. Der Geschäftsführer Rainer Breuer und seine 13 Mitarbeiter stehen für umweltgerechte Produktion und Vermarktung.



Praxisprojekt: Implementierung von Strategien, die die Auswirkungen des Fleischkonsums auf den Klimawandel reduzieren

Der stetig steigende Fleischkonsum ist global und stellt ein gravierendes Problem für die Entwicklung unseres Klimas dar. Im Rahmen von ‚nordwest2050‘ entwickelt der Biohof Bakenhus zukunftsfähige Strategien, mit denen diese Klimarelevanz verringert werden kann und gleichzeitig heimische Grund- und Trinkwasserressourcen geschützt werden. Erreicht werden soll dies durch die

umweltgerechte Produktion der Rohstoffe ohne Futterimporte aus Übersee sowie die traditionell handwerkliche Verarbeitung dieser Rohware ohne Nitrit-Pökelsalz und chemische Zusatzstoffe. Neue, auf die Region ausgerichtete Vermarktungsstrategien verkürzen die Transportwege und minimieren so ebenfalls den CO₂-Ausstoß.

Biohof Bakenhus

Praxisprojekt: Implementierung von Strategien, die die Auswirkungen des Fleischkonsums auf den Klimawandel reduzieren

Interview



Rainer Breuer
Geschäftsführer

Gibt es Folgen des Klimawandels, die konkret Auswirkungen auf Ihr Unternehmen haben könnten?

Aber sicher, wir sind sowohl bei der Rohstoffversorgung als auch auf der Verbraucherseite betroffen. Wenn z.B. die Getreideernte durch extreme Wetterlagen geschädigt wird, steigen mittelfristig die Fleischpreise durch höhere Futterkosten. Sollte sich das Klima dauerhaft ändern, müssen wir uns darauf einstellen, dass die Verbraucher ihre Ernährung nachhaltig umstellen werden.

Gibt es Maßnahmen in Ihrem Unternehmen, die neben der bereits praktizierten umweltgerechten Produktion und Vermarktungsstrategie umgesetzt werden sollen bzw. können?

Ja, da sind wir sogar schon einen Schritt weiter. Unser Unternehmen hat in diesem Jahr ein Umweltmanagementsystem nach EMAS III eingeführt und validieren lassen. Wir sind aktuell der einzige Handwerksbetrieb in Niedersachsen, der im EMAS Register aufgeführt ist. Die Einführung des Umweltmanagementsystems hat u. a. dazu geführt, dass wir im laufenden Jahr unseren CO₂-Ausstoß um 51 Tonnen reduzieren konnten. Zusätzlich arbeiten wir an einem neuen Wurstsortiment, das den Verbrauchererwartungen langfristig Rechnung trägt.

Gibt es durch den Klimawandel auch Chancen für Ihr Unternehmen?

Meiner Ansicht nach können sich für unsere Unternehmen, besonders durch die regionale und ökologisch

geprägte Wirtschaftsweise, durchaus Chancen ergeben. Mit einem, den Kundenerwartungen entsprechend angepassten Sortiment sollten wir den Herausforderungen gewachsen sein.

Was würde Ihrer Meinung nach passieren, wenn man sich nicht auf die Folgen des Klimawandels vorbereitet?

Ein Unternehmen, das nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit.

Was erhoffen Sie sich von Ihrer Beteiligung an „nordwest2050“?

In erster Linie einen Informationsvorsprung, vielleicht sogar ein Frühwarnsystem durch die Vernetzung mit anderen Akteuren. Auf jeden Fall hat uns die Mitarbeit an den Workshops und Projekten neue Erkenntnisse gebracht, die wir für die nachhaltige Weiterentwicklung, auch bezogen auf die Umweltleistung, unseres Unternehmens nutzen können.

Wie sieht Ihr Unternehmen im Jahr 2020 aus?

Wenn wir die richtigen Entscheidungen getroffen haben, sollte unser Unternehmen auch in zehn Jahren auf sicheren Beinen stehen. Aufgrund unserer hohen Flexibilität und dem Informationsvorsprung konnten wir frühzeitig den neuen Herausforderungen begegnen und auf die gravierenden Veränderungen der Verbrauchererwartungen reagieren.

Biofleisch Bakenhus GmbH

Bakenhuser Esch 8
26197 Großenkneten
Telefon (04435) 9 51 11
Fax (04435) 91 88 43
Ansprechpartner: Rainer Breuer
E-Mail: rbreuer@biofleisch-bakenhus.de
www.biofleisch-bakenhus.de

Clusterkoordination

Marina Beermann
Carl von Ossietzky Universität Oldenburg
Ammerländer Heerstr. 114-118
26129 Oldenburg
Telefon (0441) 7 98 49 68
E-Mail: marina.beermann@uni-oldenburg.de
www.clue.uni-oldenburg.de